Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 1919 (2008) (Arabic): Canned Chestnuts (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 5/FDS….. /2008

الكستناء (أبو فروة) المعلبة
CANNED CHESTNUTS

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم (   )، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.

الكستناء (أبو فروة) المعلبة
CANNED CHESTNUTS

تـــــاريخ الاعتمـــــاد مــــن مجلـــــس الإدارة :

صفة الإصدار

الكستناء المعلبة

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة بالمنتجات المعلبة المعدة من ثمار الكستناء الصالحة للاستهلاك الآدمي التي ورد تعريفها في بند ٣/١ ، وذلك بعد نزع الأصداف الكروية الصلبة منها وتعليب الثمار وحدها أو مع وسط .

٢- المراجع التكميلية

٢/١ GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعباة " .

٢/٢ GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

٢/٣ GSO 23 " المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية ".

٢/٤ GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " .

٢/٥ GSO 177 " طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للخضروات المعلبة " .

٢/٦ GSO 178 " طرق اختبار الخضر المعلبة ميكروبيولوجيا "

٢/٧ GSO 244 " طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتهما – الجزء الأول : الاختبارات الحسية – تقدير الوزن الصافي والمصفى – تقدير اللزوجة الظاهرية – تقدير الفراغ القمى – تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة " .

٢/٨ GSO 260 " طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتهما – الجزء الثالث : تقدير الوزن النوعي – البكتين – البنتوزانات – السور بييتول – السكروز " .

٢/٩ GSO 356 " المواد الحافظة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " .

٢/١٠ GSO 357 " مضادات الأكسدة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية ".

٢/١١ GSO 381 " المستحلبات والمثبتات ومغلظات القوام المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " .

٢/١٢ GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول " .

٢/١٣ GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني " .

٢/١٤ GSO 707 " المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " .

٢/١٥ GSO 839 " عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول : اشتراطات عامة ".

٢/١٦ GSO 841" الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الاغذية والأعلاف – الأفلاتوكسينات " .

٢/١٧ GSO 988" حدود المستويات الاشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول " .

٢/١٨ GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الاول " .

٢/١٩ GSO 1287 " طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة ".

٢/٢٠ GSO ...." العلب الصفيح المستديرة محكمة القفل آلياً المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية .

٣- التعاريف

٣/١ ثمار كستناء

ثمار طازجة سليمة وناضجة لها خصائص تماثل خصائص ثمار أصناف الكستناء اليابانية من نوع (كستانيا سريناتا سايب إيت زك) ، أو ثمار أصناف الكستناء الأوروبية من نوع (كستانيا ساتيفا ميلر) .

٣/٢ كستناء معلبة

منتج معد من ثمار كستناء منزوعة الأصداف ، وقد تكون مقشورة اللب أو غير مقشورة . ويعبأ المنتج وحده أو مع سائل تعبئة يتكون من الماء وحده أو من الماء

المحتوي على سكريات وتوابل ومواد أخرى . ويعامل المنتج بداخل العلب بالحرارة إما قبل أو بعد تفريغها من الهواء وإحكام غلقها ، وذلك لمنع فساده .

٣/٣ مهروس كستناء معلب

منتج معد من ثمار كستناء منزوعة الأصداف ومقشورة اللب ، ومهروسة بمناخل أو بوسائل ميكانيكية أخرى . ويعبأ المنتج وحده أو مع سكريات ومواد أخرى . ويعامل المنتج بداخل العلب بمعاملة حرارية مماثلة للمعاملة المذكورة في بند ٢/٣ .

٤/٣ عيوب ثمار شائعة

تشمل الوحدات التي تغير لونها ، والمشوهة ، والمنشقة ، والمكسورة (المرافقة لوحدات الكستناء الكاملة) ، والأجزاء النباتية غير الضارة مثل الأصداف والقشور (المرافقة لوحدات الكستناء المقشورة) .

٤- أشكال العرض

يمكن عرض الكستناء المعلبة في أشكال العرض التالية :

١/٤ كستناء كاملة .

٢/٤ كستناء مقطعة .

٣/٤ كستناء مهروسة محلاة .

٤/٤ كستناء مهروسة غير محلاة .

٥/٤ كستناء غير مقشورة اللب .

٥- تصنيف سائل التعبئة

يصنف سائل التعبئة المحيط بالكستناء عند اضافتة إلى العلبة حسب تركيز محتوياته من المحليات الغذائية المضافة ، وذلك تبعا لدرجة البركس على النحو التالي :

١/٥ شراب خفيف جدا : من 10° إلى أقل من 14° .

٢/٥ شراب خفيف : من 14° إلى أقل من 18° .

٣/٥ شراب غليظ : من 18° إلى أقل من 22° .

٤/٥ شراب غليظ جدا : 22° أو اكثر .

٦- المتطلبات

يجب أن تتوافر في الكستناء المعلبة المتطلبات التالية :

١/٦ أن تكون نظيفة وملائمة للاستهلاك الآدمي ، وتخلو من الشوائب غير المرغوبة مثل الحصى والرمل والغبار والقش ومخلفات الحشرات والطيور والفئران ، وذلك طبقا للانتاج الجيد .

٢/٦ أن تكون خالية من المواد السامة والضارة .

٣/٦ أن تكون ذات رائحة وطعم مميزين .

٤/٦ أن تكون المواد الخام المستعملة في انتاجها مطابقة للمواصفات القياسية السعودية الخاصة بكل منها .

٥/٦ ألا تتجاوز نسبة العناصر المعدنية الملوثة (جزء بالمليون) ما يلي :

رصاص ١ ، قصدير ٢٥٠ .

٦/٦ ألا تزيد نسبة ملح الطعام عند استعماله على ١% بالكتلة من المحتويات الصافية الكلية.

٧/٦ أن تكون الثمار المستعملة طازجة سليمة ومكتملة النمو الثمري ، وتخلو من الجروح والكدمات والاصابات الحشرية والفطرية والتخمرات والأنسجة المتحللة .

٨/٦ يجوز أن يعبأ المنتج وحده أو مع الماء وحده أو المضاف اليه محليات غذائية مثل السكروز ، وشراب السكر المحول ، والدكستروز ، وشراب الجلوكوز الجاف ، وشراب الجلوكوز ، والفركتوز ، وشراب الفركتوز ، والعسل .

٩/٦ ألا يقل الوزن الصافي للمحتويات الكلية المنزوح عنها سائل التعبئة عن ٥٥% بالكتلة من وزن الماء المقطر عند درجة حرارة تبلغ (20° م) الذي يملا علبة سعتها أقل من

٣٠٠ مل من الماء ، وعن ٦٠% بالكتلة من وزن الماء المقطر عند (20° م) الذي يملأ علبة سعتها ٣٠٠ مل من الماء أو أكثر .

٦/١٠ ألا تتجاوز نسبة السكريات في مهروس الكستناء المعلب على ٢% بالكتلة من المحتويات الصافية الكلية .

٦/١١ ألا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية في مهروس الكستناء المعلب عن ١٠% بالكتلة عندما يكون غير محلى ، وعن ١٢% بالكتلة عندما يكون محلى .

٦/١٢ ألا يحتوي مهروس الكستناء المعلب على مواد حافظة .

٦/١٣ ألا تزيد فترة صلاحيتها على سنة واحدة .

٦/١٤ أن يكون اعدادها مطابقا للمواصفة الخليجية المذكورة في بند ٢/١ .

٦/١٥ مع عدم الاخلال بما ورد في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود ٢/٣ و ٢/٩ و ٢/١٠ و ٢/١١ و ٢/١٤ فإنه يجوز استعمال المضافات الغذائية التالية :

٦/١٥/١ منظمات حموضة .

٦/١٥/٢ مضادات أكسدة .

٦/١٥/٣ ألوان صناعية (كارثيمس أصفر ، كروسين) .

٦/١٥/٤ نكهات صناعية (مستخلص فانيلا ، فانلين) .

٦/١٥/٥ مواد حافظة (لا يجوز استعمالها في منتج مهروس الكستناء المعلب) .

٦/١٥/٦ مثبتات غذائية .

٦/١٥/٧ مغلظات قوام غذائية .

٦/١٦ ألا تزيد متبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية على ماورد في المواصفتين الخليجيتين المذكورتين في البندين ٢/١٢ و ٢/١٣ .

٦/١٧ ألا تزيد نسبة السموم الفطرية (الأفلاتوكسين) على ماورد في المواصفة الخليجية المذكورة في بند ٢/١٦ .

٦/١٨ ألا تزيد نسب الحدود الاشعاعية على ماورد في المواصفة الخليجية المذكورة في بند ٢/١٧ .

٦/١٩ ألا تزيد نسب الحدود الميكروبيولوجية على ماورد في المواصفة الخليجية المذكورة في بند ٢/١٨ .

٦/٢٠ ألا تتجاوز نسبة العيوب الثمرية الشائعة المذكورة في بند ٣/٤ على ١٤% بالكتلة من الوزن الصافي للكستناء المعلبة بعد نزح الماء عنها .

٦/٢١ ألا تحتوي على محليات صناعية مثل السكارين أو الأسبارتم .

٦/٢٢ أن تتطابق مع شكلها المعروض وتصنيف سائل تعبئتها الموضحين في البندين ٤ و ٥ على التوالي .

٦/٢٣ ألا تزيد نسبة الوحدات غير الكاملة على ٢٠% بالكتلة من الوزن الصافي للكستناء المعلبة المعروضة في شكل وحدات كاملة .

٦/٢٤ أن تكون العلب المعدنية خالية من الصدأ أو التآكل والثقوب والتنفيس وألا تكون منتفخة أو معبأة فوق سعتها .

٧- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقا للمواصفة الخليجية المذكورة في بند ٢/١٩ .

٨- طرق الفحص والاختبار

تجرى للعينة المأخوذة طبقا للبند ٧ الاختبارات الواردة في المواصفات الخليجية المذكورة في البنود ٢/٥ و ٢/٦ و ٢/٧ و ٢/٨ .

٩- التعبئة

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند ٢/٢٠ ، يجب أن يعبأ المنتج في عبوات نظيفة ومناسبة وجافة ومحكمة القفل وفي حالة استخدام علب الصفيح في التعبئة يجب أن تطابق المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢/١٥) .

١٠- النقل والتخزين

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند ٢/٤ ، يجب أن تنقل العبوات بطريقة تحفظها من التلف الميكانيكي والتلوث وأن تخزن في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والتلوث .

١١- البيانات الايضاحية

بدون الاخلال بما نصت عليه المواصفة الخليجية المذكورة في بند ٢/١ ، فإن بطاقة البيانات الايضاحية يجب أن تتضمن مايلي :

١/١١ إسم المنتج : الكستناء أو مهروس الكستناء .

٢/١١ شكل عرض المنتج طبقا لماورد في بند ٤ .

٣/١١ تصنيف سائل التعبئة عند وجوده طبقا لما ورد في بند (٥) .

٤/١١ المضافات الغذائية .

٥/١١ تاريخ الانتاج والصلاحية " شهر – سنة " .

المصطلحات الفنية

Brix .... بركس

Packing media .... سائل تعبئة

Invert Sugar Syrup .... شراب سكر محوّل

Carthamus yellow .... كارثيمس أصفر

Crocin .... كروسين

Castanea Crenata Sieb et Zve ....كستانيا كريناتا سايب ايت زك

Castanea Stativa Miller .... كستانيا ساتيفا ميلر

Japanese Chestnuts .... كستناء يابانية

European Chestnuts ....كستناء أوربية

Whole Chestnuts .... كستناء كاملة

Broken chestnuts .... كستناء مكسورة

Canned chestnuts .... كستناء معلبة

Total Soluble Solids ....مواد صلبة ذائبة كلية

Chestnut Puree .... مهروس كستناء

Sweetened Chestnut puree ....مهروس كستناء محلى

Pellicled .... مقشور

Shelled ....منزوع الأصداف

Drained net weight .... وزن صافي بعد نزح الماء

د ٢٠٨٤

المراجع الرئيسي

دستور الأغذية المختصر ١٩٨٩
القسم الرابع : الخضروات والفواكه المصنعة :
مواصفة الكستناء المعلبة
ومهروس الكستناء المعلب

Codex Alimentarius

Abridged 1989
Dirvision 4 : Processed fruits and vegetables :
Canned Chestnuts and
Canned Chestnut puree Standard .

د ٢٠٨٤